www.AnaQamaGhribia.com

www.AnaQamaGhribia.com

# المسافة الى الجنة

www.anaqamaghribia.com

## كعب غزال

**مقادير تحضير عقدة اللوز**

- 1 كلغ من اللوز
- 650 غ من السكر سنيدة
- 100 غ من الزبدة العذابة
- نصف كأس من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغير من القرفة مطحونة
- قليل من المسكة الحرة

**مقادير تحضير العجينة**

- 1 كلغ الدقيق
- 150 غ من الزبدة
- 50 غ من السكر
- نصف كأس من ماء الزهر
- قبضة من الملح

**طريقة تحضير عقدة اللوز**

■ يقشر اللوز وينشف بمنديل نظيف ويطحن مرتين في طحانة كهربائية ثم يضاف إليه السكر سنيدة والقرفة والمسكة الحرة ونصف مقدار الزبدة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة لينة.

■ تصنع من عجينة اللوز هذه نقانق من 5 إلى 6 سم طولا ورقيقة الطرفين.

**طريقة تحضير عجينة التغليف**

■ في قصعة يصب الطحين المغربل ويجوف وسطه ثم تصب فيه نصف ملعقة صغيرة من الملح وملعقة كبيرة من الزبدة العذوبة وملعقة كبيرة من ماء الزهر ثم قليل من الماء الدافئ تدريجيا فشيئا. ويخلط الكل ويعجن ثم يعرك جيدا لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى الحصول على عجينة لذيذة ورخوة.

■ تصنع من هذه العجينة قطع كروية من حجم تفاحة متوسطة وتمدد بالوراق من وجهيها عدة مرات حتى تصير جد رقيقة (لا ينبغي أن تتمزق)، وتكون على شكل شريط طويل عرضه 15 سم تقريبا.

■ وسط الشريط، توضع قطع من عجين اللوز في اتجاه الطول (أفقيا) مع ترك فراغ يساوي 5 سم بين كل قطعة والتي تليها مباشرة.

■ يطوى الشريط بحيث يغطي قطع اللوز وتحدب القطع المغلفة بالعجين، ثم تقطع بالدولاب المسنن على 1/2 سم من عجينة اللوز.

■ باليد تحدب القطع بلطف حتى تأخذ شكل هلال ثم تصفف على صفيحة للحلوى مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

ملحوظة : هذه المقادير لتحضير 45 قطعة تقريبا

## غريبة الكوك

**المقادير**

- 6 بيضات
- 1 زلافة السكر سنيدة
- 1 ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- 3 زلايف كوك
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 1 ملعقة صغيرة من روح الكوك
- قشور 2 ليمونات محكوكين
- 500 غ من السكر كلاصي

**طريقة التحضير**

- في قصعة يكسر البيض ويخفق مع السكر والزبدة المذابة ثم يضاف إليه قشور الليمون والخميرة ويخلط الكل جيدا.
- يضاف بعد ذلك الكوك المطحون وروح الكوك ويخلط الجميع جيدا.
- تصنع كويرات على شكل غريبة وتقلد في السكر كلاصي ثم تصفف في آنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين.
- تدخل إلى الفرن مدة 20 دقيقة.
- تزال وهي ساخنة حتى لا تتفتت.



www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

المسافة الى الجنة
www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## بوتي فور باللوز

**المقادير**

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من السكر كلاسي
- قليل من الملح
- قشور نصف حامضة محكوكة
- 4 بيضات (بياض فقط)
- 50 غ من حب الملوك المعسل

**طريقة التحضير**

- يقشر اللوز وينظف وينشف ثم يطحن مرة أولى بالمطحنة بعدها يخلط بالسكر ويعاد طحنه مرة ثانية.
- يخفق بياض البيض جيدا إلى أن يتكتف ويصبح مثل الثلج.
- يخلط اللوز مع بياض البيض والملح للحصول على علدة رخوة و رطبة يملأ جيب الحلوة المسنن بالعقدة ويضغط عليه لاستخراج أشكال البوتي فور ثم توضع مباشرة في صفيحة مدهونة بالزيت.
- يزين وسط البوتي فور بقطع حب الملوك المعسل.
- تدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.

## الفقاص بالزنجلان واللوز

**مقادير تحضير العجين**

- 1 كلغ من الدقيق
- 250 غ من الزنجلان
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من السنيدة
- 125 غ من الزبدة
- 25 سل من الزيت
- 6 بيضات
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة من النافع
- نصف كوزة
- نصف كأس من ماء الزهر
- قبضة من الملح
- قليل من المسكة البلدية
- نصف ملعقة من الحبة السوداء (السانوج)

**طريقة التحضير**

- يقشر اللوز ويقلى في الزيت وبعد ذلك يقوم في طحانة الطعام.
- في قصعة يخفق البيض جيدا مع السكر والخميرة والزيت والزبدة والكوزة والسانوج.
- يضاف إلى هذا الخليط الطحين ويعرك قليلا ثم تصنع حرائل بالمدلك نضعها في صفيحة مدهونة وندخلها إلى الفرن.
- بعد الانتهاء تغطى هذه الحرائل بمنديل وتترك إلى الغد.
- بواسطة سكين حاد نقطعها إلى شرائح على شكل أنصاف دوائر رقيقة ونوضع في صفيحة للحلوى بدون أن تدهن وتدخل إلى الفرن لتتحمر.



www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## المحنشة على شكل سيكار

**المقادير**

- 1 كيلو غرام من اللوز
- 750 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من القرفة
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من السمن
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 250 غ من العسل
- 750 غ من ورقة البسطيلة

**طريقة التحضير**

- يقشر اللوز ويقلى نصفه في الزيت ويترك النصف الآخر.
- يخلط اللوز المقلي باللوز الآخر ويطحن في طحانة كهربائية للحصول على عقدة وتضاف إليه الزبدة والقرفة والسكر و بيضتان ويعرك الكل جيدا.
- تصنع من عقدة اللوز قضبان طويلة على شكل حرابل.
- توضع قضبان اللوز في الورقة وتلف ثم تلصق أطراف الورقة بأصفر البيض وتقطع إلى قطع صغيرة وتوضع على صفيحة مدهونة بالزبدة.
- تدهن المحنشة بالزبدة والسمن وتوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.

**للتزيين:** تدهن بالعسل.

www.anaqamaghribia.com



www.AnaQamaGhribia.com

# الشباكية

**المقادير لتحضير العجين**

- 1 كيلو غرام من الدقيق
- 2 بيضات
- زلافة من الخميرة البلدية
- كأس كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف كأس كبير من الزيت
- قليل من الملح
- نصف كأس صغير من الخل
- نصف زلافة من مسحوق الزنجلان المحمص
- نصف زلافة من مسحوق اللوز المطلي
- نصف كأس صغير من ماء الزهر
- الزعفران الحر مطحون في ماء ساخن
- ملعقة صغيرة من السانوج
- ملعقة من النافع
- قليل من المسكة الحرة
- عسل للغمس : من 4 إلى 5 كيلوغرامات
- زيت للقلي : 3 لترات على الأقل
- الزنجلان للتزيين.

**المقادير لتحضير الخميرة البلدية**

- 2 ملاعق من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة من السنيدة
- نصف كأس من الماء

بمزج الكل ويحتفظ به في مكان دافئ حتى يتخمر.

**طريقة التحضير**

■ يوضع الدقيق في قصعة وبجوف وسطه، وتضاف إليه تدريجيا الملح وخميرة الحلوى ومسحوق الزنجلان واللوز والخميرة البلدية والخل والزبدة والزيت ثم الزعفران، النافع والمسكة الحرة والبيض المخفوق وماء الزهر والسانوج.

■ يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة. تعمل منها كويرات صغيرة تغطى بثوب نظيف لمدة 10 دقائق حتى تتخمر.

■ بعد ذلك تؤخذ هذه الكويرات الصغيرة الواحدة تلو الأخرى فتبسط فوق مائدة، وتمدد بالوراق، فتقطع بالجوارة المسننة إلى مربعات ثم تقسم بالناعورة إلى خمسة أسوار ثم تجمع على شكل شباكية (انظر الصورة).

■ تقلى الحلوى من وجهيها في زيت غليان حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تغمس في العسل وتوش بالزنجلان.

14

www.AnaQamaGhribia.com
www.anaqamaghribia.com

www.AnaQamaGhribia.com

www.anaqamaghribia.com

## بشكيطو باللوز والزنجلان

**المقادير لتحضير العقدة**

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من السكر كلاصي

**لتحضير العجين**

- 500 غ من الدقيق
- 450 من السكر كلاصي
- 5 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- ملعقة من القرفة
- قشور حامضة
- نصف كأس صغير من الزبدة
- الزنجلان للتزيين

**طريقة تحضير العقدة**

- يقشر اللوز ويطحن حتى يتعقد ويخلط مع 300 غ من السكر كلاصي و2 بيضات والزبدة المذابة والقرفة ويخلط الكل جيدا ويُحرفل إلى قضبان رفيقة بحجم الأصبع.

**طريقة تحضير العجين**

- في قصعة تُخفق ببيضتان مع 150 غ من السكر وقشور الحامض والزبدة ويضاف الدقيق للحصول على عجينة متماسكة.
- تعدد بالدلاك وتُقطع بالجرارة على شكل شرائط مستطيلة عرضها 2 سم.
- يوضع كل قضيب من اللوز في شريط العجينة ويُلف به ثم يقطع إلى قطع بطول سنتمترين ثم تخفق البيضة الأخيرة ويغمس رأس القطعة فيها ثم يغمس في الزنجلان.
- يصفف في صفيحة مدهونة بالزيت ويدخل إلى الفرن مدة 15 دقيقة إلى أن يتورد لونه.

## بقلاوة

**المقادير**

- 1 كغ من اللوز
- 1 كغ تقريبا من ورقة البسطيلة
- 750 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذوبة
- ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقتان حساء من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- نصف لتر من الزيت للذهن
- كويغطات الحلوى
- 2 كيلو من العسل

**طريقة التحضير**

- يصلق اللوز ويقشر ويجفف بمنديل نظيف ثم يقلى في زيت ساخنة جدا حتى يصبح لونه تقريبا ذهبيا (لا ينبغي أن يصير محمرا جدا).
- يترك اللوز يستقطر من الزيت، ولما يبرد يطحن مرة واحدة ثم يضاف إليه السكر والزبدة والسمن والقرفة ويخلط الكل.
- تضاف بعد ذلك ملعقتان من ماء الزهر ويجمع الكل للحصول على عقدة اللوز.
- على مائدة مذهونة تبسط ورقات البسطيلة متوالية (3 ورقات الواحدة على الأخرى) ثم يوضع في وسطها كويرات من عقدة اللوز في حجم لوزة.
- تغطى هذه الكويرات من اللوز بحواشي الورقات ثم يضغط عليها قليلا بالأصبع حتى تتسطح.
- بعد ذلك تقطع بواسطة سكين حاد على شكل معينات صغيرة.
- فوق صفيحة مذهونة بالزيت تصفف قطع البقلاوة وتطهى في فرن معتدل الحرارة لما تصبح ناضجة (لونها أشقر) تسقى بالعسل الساخن وتترك لتستقطر.
- تلف قطع البقلاوة في كويغطات الحلوى ثم تقدم للأكل.



www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## المحنشة

### المقادير

- 1 كلغ من اللوز
- 750 غ من سنيدة
- ملعقة كبيرة من القرفة
- 3 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة والسمن
- نصف ملعقة من المسكة الحرة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- كيلو إلا ربع من ورقة البسطيلة
- 250 غ من العسل

### طريقة التحضير

- يقشر اللوز ويقلى نصفه في الزيت ويترك النصف الآخر.
- يخلط اللوز المقلي باللوز الآخر ويطحن في طحانة كهربائية وتضاف إليهم الزبدة والقرفة والسكر وبيضتان ويعرك الكل جيدا.
- تصنع من علدة اللوز قضبان طويلة على شكل حوابل.
- يوضع اللوز فوق الورقة ويلف فيها وتلصق أطراف الورقة بأصفر البيض.
- تؤخذ هذه القضبان ثم توضع على شكل دائري حلزوني بحيث يلصق القضيب الأول بالثاني وذلك بأن يدمج أحدهما في غلاف الآخر وهكذا دواليك.
- تدهن المحنشة بالزبدة والسمن وتوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.

### للتزيين

تسقى بالعسل مع إمكانية تزيينها ببريوات صغار جدا.



www.anaqamaghribia.com

WWW.AnaQamaGhribia.Com

## البريوات

**المقادير**

- كيلو غرام من ورقة البسطيلة
- 250 غ من السكر سنيدة
- 2 بيضات
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية المدقوقة مع قليل من السكر
- 3 ملاعق كبار من الزبدة المليئة
- نصف كأس صغير من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 1 كلغ من اللوز ـ 100 غ من الجلجلان للتزيين.
- 2 كلغ من العسل + زيت للقلي.

**طريقة التحضير**

■ يقشر اللوز وينشف بمنديل نظيف يقلى نصفه في الزيت ويجرش والنصف الآخر يبقى على حاله ثم يطحن الجميع مرتين مع السكر ثم يضاف إلى هذه العقدة ماء الزهر والبيض المخفوق والزبدة ومسحوق القرفة والمسكة البلدية لنحصل على عقدة اللوز.

■ تؤخذ ورقة البريوات وتقطع على أشكال مستطيلة بحجم 15 X 10 سم وتوضع فوقها قطعة من العقدة من حجم الكركاعة، وتلف على طولها على شكل مثلث، يلصق رأسه بسائل أصفر البيض إلى نهاية هذه العملية، تقلى هذه البريوات في الزيت الغليان، حتى تتخذ لونا ذهبيا، تغطس مباشرة وسط العسل الساخن وعند خروجها ترش بالجلجلان.



www.AnaQamaGhribia.com
www.naqamaghribia.com

## قطايف باللوز

**المقادير**

- 125 غ من السكر سنيدة
- 500 غ من اللوز
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من الزبدة المذوبة
- 500 غ من ورقة البسطيلة للتظفيف
- 500 غ من الزبدة المذابة لوش وسقي الورقة
- لتر واحد من العسل
- كويفطات الحلوة

**طريقة التحضير**

- يصانق اللوز ويفشر ويطحن مع السكر حتى يتعقد، يضاف إلى الخليط المسكة الحرة مدقوقة وماء الزهر و الزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا.
- تعمل من هذه العقدة كويرات صغيرة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى مستطيلات نضعها في الآلة المخصصة للتوريق العجينة من جهتها الرقيقة، تخرج على شكل خيوط.
- تأخذ قطع مستطيلة من ورقة البسطيلة المورقة وتوضع في سطها كويرة اللوز وتلف على شكل طولي أي قضيب صغير يوضع في كفيط الحلوى ثم في صينية مذهونة، ويسقى بقليل من الزبدة.
- تدخل إلى الفرن حتى يصير لونها ذهبيا وتسقى بالعسل.

24

www.anaqamaghribia.com

www.AnaQamaGhribia.com

## غريبة باللـــوز

**المقادير**

- 1 كلغ من اللوز
- نصف كيلو من السكر سنيدة
- 4 بيضات
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 150 غ من الطحين الخالص
- قشرة حامضة محكوكة
- ربع كيلو من اللوز المجروش للتزيين

**طريقة التحضير**

- يحلق اللوز وتنزع عنه قشرته ثم يجفف بمنديل نظيف ويطحن مرة أولى ثم يضاف إليه السكر ويطحن مرة ثانية حتى يتعقد.
- يخفق البيض ويضاف إليه قشور الحامض.
- في قصعة أو صحن كبير يخلط اللوز المطحون مع ماء الزهر ويضاف إليه البيض المخفوق وقشرة الحامضة بعد ذلك يعجن الكل مع إضافة الطحين تدريجيا.
- يستمر في التخليط والعجن حتى تصبح العجينة لينة وخفيفة بعض الشيء.
- تدهن اليدان بماء الزهر ويبدأ العمل بصنع كويرات صغيرة بحجم الجوزة وتغذ في اللوز المجروش.
- توضع مسطحة في صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.



www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## بوتي فور بالكوك

**المقادير**

- 250 غ من الكوك
- 5 بياض البيض
- ملعقة صغيرة من القاني
- 150 غ من السكر سفيدة
- حب العلوك معسل للتزيين

**طريقة التحضير**

- يخفق بياض البيض جيدا إلى أن يصير مثل الثلج ونضيف إليه السكر والقاني.
- يضاف الكوك إلى الخليط حتى يمتزج الكل جيدا.
- بواسطة جيب مسنن توضع كويرات فوق صفيحة مدهونة وتزين في وسطها بقطعة صغيرة من حب العلوك معسل.
- تدخل إلى الفرن إلى أن يتورد لونها.

28

www.AnaQamaGhribia.com
www.anaqamaghribia.com

## غريبة بالكاوكاو

**المقادير**

- 1 كلغ كاوكاو
- 12 بياض البيض
- 2 ملاعق كبار من مربى المشمش
- 1 كيس من خميرة الحلوى
- نصف كأس من الزبدة العذابة

**للتزيين**

- 500 غ من السكر كلاصي

**طريقة التحضير**

- يطحن الكاوكاو بالقشور مرتين.
- يخفق أبيض البيض حتى يصير كالثلج، يضاف إليه 2 ملاعق من مربى المشمش ونضيف إلى هذا الخليط الخميرة والزبدة العذابة و250 غ من السكر كلاصي.
- يخلط الكل ونضيف الكاوكاو المطحون ويخلط الكل جيدا ويترك في الثلاجة لمدة ساعتين.
- تصنع كويرات وتغمد في السكر الكلاصي وتصفف الغريبة فوق صفيحة للحلوى مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين، تطهى في الفرن لمدة 20 دقيقة.

30

www.AnaQamaGhribia.com
www.anaqamaghribia.com

## غريبة بالشكلاط

**المقادير**

- 55غ من الشكلاط الأسود
- 170 غ من اللوز المقشر
- 225 غ من السكر كلاصي
- 3 بياض البيض
- 1/2 ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- 1/4 ملعقة صغيرة من روح اللوز
- سكر كلاصي للتزيين

**طريقة التحضير**

- يذاب الشكلاط على طريقة حمام ماريا.
- يطحن اللوز في آلة العصير حتى يصير مسحوقا رقيقا، يضاف له السكر وبياض البيض وروح الفانيلا وروح اللوز والشكلاط مذاب. يجب أن يكون الخليط ثقيلا شيئا ما. إذا كان رخوا يوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- يصنع من الخليط كويرات على شكل غريبة، توضع على صينية مفروشة بالورق الشفاف ثم تسطح الكويرات شيئا ما وتدهن بالماء وترش بالسكر كلاصي ثم تدخل إلى فرن لمدة 10 إلى 12 دقيقة.

32

www.AnaQamaGhribia.com

## وريدات بالفواكه المعسلة

**المقادير**

- 250 غ من الزبدة
- 175 غ من السكر الصقيل
- كيس من الفانيلا
- بيضة
- 175 غ من الدقيق
- 175 غ من المايزينا
- 75 غ من مسحوق اللوز
- حب الملوك معسل للتزيين.

**طريقة التحضير**

- في وعاء نخدم الزبدة الملينة جيدا مع السكر، نضيف إليها تدريجيا سكر الفانيلا وبيضة ثم نصب الدقيق شيئا فشيئا مع المايزينا ونخلط الكل جيدا حتى تندمج العناصر مع بعضها وفي الأخير نضيف مسحوق اللوز.
- نضع الخليط في جيب مسنن لصنع وريدات صغيرة الحجم ونصفف الوريدات في صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة (175 – 200 درجة) لمدة 15 إلى 20 دقيقة وتزين الوريدات بقطع من الفواكه المعسلة.

ملحوظة: هذا المقدار يكفي لتحضير 20 وريدة تقريبا.



www.AnaQamaGhribia.com

## بشكيطو مالح (1)

**المقادير**

- 250 غ من الزبدة
- 3 بيضات
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 3 قطع من معجون الفروماج
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من الماء
- 1 كلغ من الدقيق الأبيض
- ملح

**للمزين**

- 250 غ من الفروماج المجروش (الأحمر)
- 1 بيضة

**طريقة التحضير**

- في قصعة يخفق البيض مع الخميرة ومعجون الفروماج والزبدة والزيت والماء والملح مع إضافة الدقيق حتى الحصول على عجينة متماسكة وتقسم إلى أربع قطع.
- تورق العجينة بالمدلك وتمدد ثم تقطع بقوالب حديدية صغيرة متنوعة الأشكال.
- تطلى بريشة مغمسة في بيضة مخفوقة ثم ترش بقليل من الفروماج المجروش.
- توضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.



www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## كوكيز بالسكر

**المقادير**

- 200 غ من الدقيق
- 2 ملاعق صغيرة من خميرة الحلوى
- 115 غ من الزبدة اللينة
- 225 غ من السكر كلاصي
- بيضة مخفوقة
- ربع ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 60 غ من السكر الأسمر
- قليل من الملح

**طريقة التحضير**

- في إناء يوضع الدقيق والملح والخميرة.
- في إناء آخر تخدم الزبدة جيدا يضاف لها السكر كلاصي مع مواصلة التحريك حتى الحصول على كريم متجانس ثم يضاف إليه روح اللوز والدقيق المحضر سابقا.
- يُخلط الكل جيدا ثم يوضع في الثلاجة لمدة ربع ساعة.
- حين تتجمع العجينة نضعها على شكل قضيب في بلاستيك خاص وتوضع مرة ثانية في الثلاجة لمدة 10 دقائق.
- تؤخذ العجينة جيدا بالسكر الأسمر وتقطع على شكل أقواص وتطهى في الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة.

38

www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

## صابلي مزين بالمرينك

**المقادير**

- 100غ من السكر سنيدة
- 250 غ من الزبدة المذابة
- 2 صفار البيض
- 150غ من الطحين
- حبات من اللوز للتزيين

**مقادير لمحضر الكريما**

- 250غ من السكر كلاصي
- 2 بياض البيض

**الطريقة**

- لإعداد الكريما يخلط السكر الصقيل مع بياض البيض.
- تخدم الزبدة مع السكر ويضاف إليهما صفار البيض ثم الطحين، تعدد العجينة بالورق وتقطع على شكل دوائر.
- تصفف فوق صفيحة مزبدة ويطلى وجهها جيدا بالكريما المحضرة ثم تزين بحبة لوز وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

المسافة الى الجنة

40

www.anaqamaghribia.com
www.AnaQamaGhribia.com

www.anaqamaghribia.com

## بسكويت باللوز والمرينك

**المقادير**

- 250 غ من الزبدة العذابة
- 100 غ من السكر
- 2 صفار البيض
- 100 غ من مسحوق اللوز
- 150 غ من الطحين

**مقادير الكريما**

- 250 غ من السكر الصقيل
- 2 بياض البيض
- 100 غ من اللوز المجروش غليظ

**الطريقة**

- لإعداد الكريما يخلط السكر الصقيل مع بياض البيض ويضاف إليه اللوز المجروش ويحتفظ بهذا المزيج.
- تخدم الزبدة مع السكر ويضاف إليهما صفار البيض واللوز المطحون ثم الطحين شيئا فشيئا. تعد العجينة فوق مائدة بالوراق وتقطع على شكل مستطيلات.
- تصفف فوق صفيحة مزبدة ويطلى وجهها جيدا بالكريما المحضرة وترش بقليل من اللوز المهرمش وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة.



www.AnaQamaGhribia.com

## ماكارون بالشكلاط

**المقادير**

- 125 غ من مسحوق اللوز
- 250 غ من السكر سنيدة
- 4 أبيض البيض
- قليل من روح الفانيلا
- قليل من الملح
- 125 غ من الشكلاط الأسود

**طريقة التحضير**

- في وعاء يوضع مسحوق اللوز والسكر سنيدة، وفي وعاء آخر يوضع أبيض البيض والفانيلا وقليل من الملح ويُخفق بالخراب الكهربائي حتى يصير مثل الثلج ثم يضاف خليط اللوز والسكر إلى البيض ويُخلط الكل حتى لا يكسر أبيض البيض.
- عندما تصير العجينة رخوة، توضع في مجواب مخصص للحلوى وتصفف بواسطته في صينية مدهونة وتدخل إلى الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنضج وتترك لتبرد بضع دقائق.
- يذاب الشكلاط وتلصق بواسطته الواحدة مع الأخرى...



www.AnaQamaGhribia.com

## بشكيطو بالمربى

**المقادير**

- 45 غ من مسحوق اللوز
- 110 غ من الدقيق
- 45 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة
- 45 غ من السكر سنيدة
- 1 بيضة
- 50 غ من مربى المشمش
- السكر كلاصي للرش
- 60 غ من مربى الفريز

**طريقة التحضير**

- بواسطة ملعقة خشبية أو الطراب الكهربائي، تخفق الزبدة جيدا مع قشور الحامض والسكر حتى الحصول على كريما متجانسة. يُضاف البيض والدقيق ومسحوق اللوز ويُخلط جيدا وتُلف العجينة في البلاستيك وتُدخل إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- تخرج العجينة من الثلاجة وتطلق بالمدلك وتقطع بواسطة مرشم على شكل بيضوي رقيق السمك.
- تثقب نصف الكمية ثقبتين من الأعلى والنصف الآخر يظل على حاله.
- تطهى الحلوى في الفرن لمدة 10 دقائق.
- يُسخن المربى وتطلى به القطعة غير المثقوبة وتلصق عليها القطعة الأخرى وترش الحلوى بالسكر كلاصي.



www.AnaQamaGhribia.com

## بشكيطو بالسكر كلاصي والفواكه المعسلة

**المقادير**

- 300 غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوى
- 100 غ من السكر كلاصي
- كيس من الفانيلا
- بيضة
- 150 غ من الزبدة
- سكر كلاصي للتزيين
- مربى وفاكهة معسلة حسب الاختيار

**طريقة التحضير**

- في وعاء يُصب الدقيق والخميرة ويُضاف السكر والفانيلا وبيضة ثم تُخلط العناصر جيدا حتى الحصول على عجينة رخوة.
- تُقطع الزبدة الباردة إلى قطع صغيرة فوق العجينة وتواصل التخليط جيدا حتى تمتزج الزبدة مع العناصر كلها ثم تُترك العجينة ترتاح في مكان بارد.
- تُطَقّق العجينة بالمدلك على سمك 3 ملم، وتقطع على شكل دوائر مستنة بأحجام مختلفة (كبير - متوسط - صغير).
- تنقلب الدوائر الثلاثة المختلفة الأحجام بالشوكة وتطهى في فرن درجة حرارته 175 إلى 200 درجة لمدة 8 إلى 10 دقائق.
- بعد خروج الحلوى من الفرن، تطلى الدوائر بطبقة رقيقة من المربى لتلتصق فوق بعضها، ثم ترش بالسكر الكلاصي ويزين وجهها بفاكهة مرقدة أو بقطرات من المربى.



www.AnaQamaGhribia.com

## كوكيز بقطع الشكلاط صغيرة

**المقادير**

- 115غ من الزبدة
- 100غ من السكر الأسمر
- 100 غ من السكر كلاصي
- 1 بيضة مخفوقة
- قليل من روح الفانيلا
- قليل من خميرة الحلوة
- 150 غ من أقراص الشكلاط صغيرة

(تباع في المتاجر)

- 155غ دقيق
- 100غ من مسحوق اللوز

**طريقة التحضير**

■ تُخدم الزبدة مع السكر على شكل كريما، تضاف لها البيضة وروح الفانيلا وخميرة الحلوة مع الخفق الجيد، يُضاف لهذا الخليط اللوز المسحوق والدقيق والخميرة وأقراص الشكلاط الصغيرة.

■ في صفيحة مدهونة توضع كويرات صغيرة من العجينة متباعدة عن بعضها، وتطهى في الفرن لمدة ما بين 15 أو 20 دقيقة.



www.AnaQamaGhribia.com

## حلوى بالمربى

**المقادير**

- 350 غ من الدقيق
- 100 غ من السكر كلاصي
- كيس من الفانيلا
- 2 بيضات
- قليل من القرفة
- قشرة نصف حامضة
- 300 غ من الزبدة
- 200 غ من مسحوق اللوز
- مربى الفريز

**طريقة التحضير**

- في إناء يوضع الدقيق ثم يجوف وسطه ويضاف إليه السكر كلاصي والفانيلا وأصفر البيض والقرفة وقشور الحامض ويخدم الكل جيدا ثم تضاف الزبدة الباردة المقطعة ومسحوق اللوز ويُخلط الكل حتى الحصول على عجينة لينة، تترك العجينة ترتاح في الثلاجة لمدة غير قصيرة.
- تطلق بالمدلك على سمك 2 إلى 3 ملم، تُقطع بالمرشم على شكل دوائر ثم يثقب نصف كميتها بثلاث ثقب من الأعلى ويترك النصف الآخر بدون ثقب ونضع في الدائرة العلوية ثلاث ثقب والدائرة الأخرى نتركها غير مثقوبة.
- تصفف الدوائر في صفيحة مدهونة وتطهى في الفرن لمدة 10 دقائق.
- بعد أن تطهى تلصق الدوائر المثقوبة فوق الدوائر غير المثقوبة بالمربى وتوش بالسكر كلاصي.



www.AnaQamaGhribia.com

## كوكيز بالشكلاط والبرتقال

**المقادير**

- 200 غ من الدقيق
- 60 غ مايزينا
- 2 ملاعق صغيرة من خميرة الحلوى
- 100 غ من سكر كلاسي
- كيس من الفانيلا
- قشور برتقالة محكوكة
- بيضة كاملة
- 100 غ شكلاط أسود مقطع أطراف صغيرة
- 125 غ من الزبدة

**طريقة التحضير**

- في إناء نمزج الدقيق ومايزينا والخميرة والسكر والفانيلا، وقشور البرتقال محكوكة وبيضة كاملة والزبدة.
- نخلط جميع هذه العناصر ونضيف الشكلاط المقطع إلى أجزاء صغيرة، ونصنع من الخليط قضبان عرضها 3 سنتيم وطولها 5 سنتيم، وندخل القضبان إلى الثلاجة حتى تتماسك.
- نخرج القضبان من الثلاجة ونقطع على شكل شرائح قطرها 5 ملم، توضع على صينية مدهونة بالزبدة تدخل إلى فرن درجة حرارته ما بين 175 و200 درجة لمدة 10 دقائق.



www.AnaQamaGhribia.com

## بشكيطو مالح (2)

**المقادير**

- 125 غ من الطحين
- 75 غ من الزبدة
- 5 غ من الملح
- 3 إلى 4 ملعقات صغيرة من الحليب البارد
- 185 غ من الفروماج الأحمر المحكوك
- نصف كيس من خميرة الحلوى

**طريقة التحضير**

- في قصعة تخلط كل هذه العناصر وتعجن قليلا (لا ينبغي عركها كثيرا حتى لا تتعطط لأنه لا يوجد فيها سكر!)
- تترك العجينة ترتاح ساعة واحدة.
- تمدد بواسطة الوراق حتى تصبح رقيقة جدا وتثقب بواسطة الشوكة.
- تقطع إلى قطع مستطيلة صغيرة قطرها 5 سنتميتر وتصفف على صفيحة للحلوى مدهونة بالزبدة ثم تثقب بالشوكة.
- تغمس فرشاة في الحليب المالح ثم يطلى بها وجه القطع...
- تطهى لمدة 5 دقائق في فرن ساخن جدا.
- بعد إخراجها من الفرن مباشرة يطلى وجهها مرة ثانية بالحليب المالح.

ملحوظة : يمكن إضافة أصفر بيضة (حسب الذوق).



www.AnaQanaGhribia.com

## حلوة بالشكلاط واللوز

**المقادير**

- 4 بيضات
- 200 غ من السكر الكلاصي + قليل من الملح
- 200 غ من الدقيق
- 75 غ من شرائح اللوز
- 200 غ من الشكلاط
- 30 أو 40 غ من معجون الشكلاط

**طريقة التحضير**

- يُحقق أصفر البيض في إناء لمدة دقيقة. يضاف إليه السكر والملح مع التحريك المستمر لمدة دقيقتين ثم نضيف تدريجيا الدقيق.
- نضع الخليط في مجواب خاص بالحلوى واسع وغير مسنن ثم نأخذ صفيحة مزيتة ومرشوشة بالطحين ونضعه بها على شكل دوائر ونزينها بشرائح اللوز ثم نضعها في فرن درجة حرارته 200 درجة لمدة 10 دقائق.
- لما تصبح ناضجة ندهن كل دائرة بمعجون الشكلاط ونلصقها مع الدائرة الأخرى.



www.AnaQamaGhribia.com

## سابلي بالڤانيلا

**المقادير**

- 250 غ من الدقيق
- 5 قطرات من روح الڤانيلا
- 150 غ من القشدة الطرية
- 175 غ من الزبدة العلبة

**للتزيين**

- حليب مركز
- 75 غ من سكر سنيدة

**طريقة التحضير**

- في إناء يوضع الدقيق مع جميع العناصر الأخرى (الزبدة، الڤانيلا، والقشدة الطرية) ويخلط الكل جيدا بواسطة الطراب الكهربائي حتى يمتزج للحصول على عجينة متجانسة.
- حين تصبح العجينة جاهزة وفي حالة إذا بقيت العجينة ملتصقة نضعها في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- تُورق العجنة بالوراق ليكون سمكها 5 ملم وتُقطع على شكل دوائر أو هلاليات مختلفة.
- تدهن الأشكال المحصل عليها بالحليب المركز وتُرش بسكر سنيدة.
- توضع الحلوى في صفيحة مزيتة ثم تطهى في فرن ساخن لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة.



www.AnaQamaGhribia.com

## ماكرون بالمربى

**المقادير**

- 2 بياض البيض
- 25 غ من السكر كلاصي
- 50 غ من السكر سنيدة
- 50 غ من اللوز مقشر ومهروس
- 150 غ من اللوز المطحون
- 75 غ من المربى
- سكر كلاصي للتزيين

**طريقة التحضير**

- يخفق بياض البيض مع قليل من السكر كلاصي حتى يُعقد ثم يُحسب عليه ما تبقى من السكر تدريجيا مع مواصلة الخفق.
- يضاف السكر سنيدة واللوز المطحون ويخلط الكل جيدا حتى يصبح الخليط متجانسا ومتماسكا.
- يوضع الخليط في مجواب مسنن، ثم يضغط عليه للحصول على أشكال دائرية صغيرة (3سم) وتوضع فوق صفيحة فرنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق.
- ترش الدوائر الصغيرة باللوز المهروس وتدخل للفرن لمدة ما بين 7 إلى 10 دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.
- بعد ذلك، تلصق الدوائر مع بعضها بالمربى وترش بالسكر كلاصي.




www.AnaQamaGhribia.com